



JEDILNIK MAJ 2022

za: Vrtec SONČEK



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
TOREK 3. 5. 2022	pirin kruh, domači tunin namaz, koluti kumar, sadni čaj	banana, kivi	brokolijeva juha z ribano kašo, makaronovo meso, pripravljeno s telečjim mesom, zelena solata z avokadom	mleko, rženi krispi
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	/	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 4. 5. 2022	domači »čokolešnik« (BIO pirin zdrob*, ovseni kosmiči, kakav, lešniki), kuhan na domačem mleku	ananas, melona	česnova juha, kaneloni s šunko in sirom, pražen krompir, mešana solata (radič, zelena, motovilec)	jabolko, jagode, borovnice
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
ČETRTEK 5. 5. 2022	ovseni kruh, rezine polmastnega sira, ajvar, planinski čaj	grozdje, hruške	sončkov lonec, polnozrnat kruh, domači vanilijev puding, kuhan na domačem mleku, sadni preliv	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
PETEK 6. 5. 2022	rženi kruh, piščančja prsa v ovitku, ščep kislega zelja, hibiskusov čaj	rdeča redkvice, jabolko	kostna juha, lazanja z mletim junečjim mesom in korenčkom, rdeča pesa	limonada (sladkana z medom), ½ ajdove bombete
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, rž)</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten, oreščki</i>

- Alergeni, iz Priloge II Uredbe 1169/2011 so navedeni na jedilniku za vsak obrok posebej. Sledove alergenov, ki so posledica navzkrižne kontaminacije, ni potrebno navajati, zato ti niso navedeni.
- Dietni obroki za otroke se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oziroma preobčutljivostmi, pripravljamo jedi, z ustrežno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- **Ekološka živila so označena z rdečo zvezdico*.** Lokalno pridelana živila so označena z zeleno barvo.
- Domači namazi se pripravljajo v kuhinji vrtca iz osnovnih sestavin.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica šolske prehrane:
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

